



Domaine du Camp Revès Rouge 2020 - Gamme professionnelle

AOC Côtes du Rhône Villages, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

Il est original de pouvoir proposer un vin de Domaine en cave coopérative. La récolte de Monsieur Faure, effectuée sur son Domaine est isolée de la récolte globale de la cave. Elle est réceptionnée et vinifiée à part.

Les galets roulés sur plus d'un mètre de profondeur donnent du caractère et de la chaleur au vin produit. Le premier millésime embouteillé fut celui de 1996 en rouge, date à laquelle une partie de notre vignoble est passée en Côtes du Rhône Villages. En provençal, le terme « Camp Revès » signifie « champ de l'autre côté ». Ce nom a été donné au Domaine car il est situé sur la partie la plus éloignée de la commune et constitue un bras de terre qui s'avance sur les territoires des villages voisins.

TERROIR

Cailloux de quartz roulés.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle, longue macération.

CÉPAGES

14 % VOL.

Grenache, Syrah, Carignan

SERVICE

Servir à 15/16°C

DÉGUSTATION

Robe profonde, soutenue, avec des reflets pourpres. Nez complexe dominé par des arômes empyreumatiques (moka, pain grillé), soulignés par des notes épicées (poivre). Une attaque en bouche puissante, des tanins soyeux sur une finale épicée.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes marinées, gibier, fromages corsés

Type de bouteille							Contenance (ml) Code a		Barcode bouteille	Barcode Carton
Bourgogne écova tradition feuille morte							750 ml		;	3 373 160 045 592	3 373 160 145 599
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)		Dimensions palette (H*L*P cm)
EPAL	6	630	5	21	1,23	7.63	824	29.6	8,14	30 x 25 x 16,8	170 x 120 x 80

